

L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE

ENTRÉES

Ravioles de betteraves, maquereaux marinés et huile de citron de Nice	17
Petits artichauts à la barigoule, canard fumé et émulsion de parmesan	16
Maatjes nouveau au sel d'Ibiza, haricots princesses et citron caviar	16
Ceviche de daurade, coco-concombre et Kroupouk au paprika fumé	15
Carpaccio de bœuf Holstein maturé-fumé, asperges vertes et truffe d'été	17
Vitello tonnato basse température, thon rouge et légumes pickels	17
Burratina, compressé de tomates anciennes et sorbet de basilic	15
Gyozas de tofu soyeux, pak choi, pickels, shitaké et teriyaki	13

PLATS

Côte de cochon ibérique, jus corsé, coulis de pequillos et risotto à l'encre de seiche	28
Saltimbocca de veau de lait, scamorza, pata negra, jus à la sauge et gnocchis au parmesan	28
Filet de bœuf Simmental, jus à l'olive de Kalamata, purée d'artichauts et jeunes légumes	32
Tartare de bavette Rouge de Flandres, œuf de caille, jeunes pousses, mayonnaise chlorophylle et frites au blanc de bœuf	27
Poupe grillé, condiments à l'huile d'olive vierge toscane et quinoa en taboulé	28
Tataki de thon façon sushi déstructuré	28
Baby homard rôti, beurre au citron-thym, tartare de tomates anciennes et extraction verte	30
Quinoa en taboulé, artichauts barigoule, asperges vertes et sucrine	21

Tous nos plats contiennent des allergènes : lactose / gluten / crustacé / soja

